

Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità: tutto questo nelle nostre uoe e nei nostri oini.

# D.O.C. Vittoria Frappato

## **DESCRIZIONE**

vino rosso biologico fruttato estivo, adatto ai piatti di pesce, ottenuto da uve Frappato.

## ZONA DI PRODUZIONE

C.da Fegotto di Sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia Orientale, Italia.

#### **ALTIMETRIA**

tra 280 metri s.l.m.

## **CLIMA**

temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, in parte di natura sabbiosa inframmezzato da strati di argilla.

## RICONOSCIMENTO

D.O.C. Vittoria Frappato.

#### **UVE**

Frappato in purezza

## SISTEMA D'ALLEVAMENTO

controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

# RESA PER ETTARO

6000 Kg.

## EPOCĂ DI VENDEMMIA

metà di settembre.

## **MATURAZIONE**

9 mesi acciaio.

# **AFFINAMENTO**

almeno 3 mesi in bottiglia.

## TENORE ALCOLICO 13,0%.

## **ESAME VISIVO**

limpido, rosso rubino brillante, abbastanza consistente.

# **ESAME OLFATTIVO**

intenso, abbastanza complesso, fine, floreale, fruttato, fragrante (fresco e vivace).

## **ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

secco, abbastanza caldo e morbido, fresco, poco tannico, abbastanza sapido, equilibrato, intenso, persistente, fine, di corpo, pronto, armonico.

#### **OSSERVAZIONI**

vino vivace e fresco, sottile ma continuo, con delicati sentori di piccoli frutti rossi.

## **ABBINAMENTI**

aperitivi, formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, tonno rosso, pesce azzurro, sushi e sashimi.

Servire a 14-15 °C

www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA info@gurrieri.net

